



Tempura de Hongos

DE VIRTUD MILHONGO

Ingredientes

1. 1 libra de hongo king oyster
2. 1 libra de hongo shimeji o otros tipos de hongos
3. 1/4 taza de tapioca
4. 1/8 taza de maicena
5. 2 cucharada de harina goldAceite para freir

Preparación

1. Cortar el hongo king oyster en trozo de 2 cm cada una
2. Remojar el hongo king oyster cortador y el hongo shimeji en agua salada por 2 minutos.
3. Drenar los hongos
4. Mezclar la tapioca, maicena y harina
5. Empanizar los hongos en la mezcla y reposar por 3 minutos.
6. Volver a empanizar doble los hongos y reposar por otros 3 minutos.
7. Calentar el aceite y freir hasta dorarlos y servirlo caliente con la salsa de su preferencia o sal y pimienta.

